

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ «Красноярский  
технологический техникум пищевой  
промышленности»  
**О.В. Тюдина**



**Основная программа профессионального обучения  
по профессии 16399 Официант**

(профессиональная подготовка)

Красноярск 2019 г.

## **1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

## **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии со:

- спецификацией стандарта компетенции 35 WSI «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications) (секции 1 Организация рабочего процесса 2 Навыки обслуживания и общения с гостями 3 Подготовка к обслуживанию (сервировка) 4 Обслуживание/сервис блюдами 5 Сервис напитков 6 Сервис алкогольных и безалкогольных напитков 7 Сервировка вин);
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3-й разряд.

### **2.2 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы у слушателя должны быть сформированы следующие компетенции:

- обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена;
- обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.

В результате освоения программы слушатель должен **знать:**

- Историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- Спецификацию стандарта компетенции 35 WSI «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications);
- Требования охраны труда и техники безопасности. Общие требования охраны труда.
- Требования охраны труда перед началом работы и во время работы.
- Современные профессиональные технологии.
- Технология и приготовление блюд с помощью фламбе Транширование блюд перед гостями Gueridon Service.
- Метод обслуживания Silver service – лучшие отечественные и международные практики и методики подготовки кадров по ресторанному сервису с учетом стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (Ворлдскиллс Россия).
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания
- Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
- Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья

- Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- Правила и технику уборки использованной посуды
- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания.
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
- Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.
- Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
- Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление закусок и напитков.
- Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.

**уметь:**

- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов.
- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания.
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью.
- Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам
- Подавать блюда и напитки под руководством официанта.
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания
- Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.
- Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков.
- Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков.
- Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
- Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий (не более 10%).

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
1.1	Современные профессиональные технологии	10	8		2	Зачет

1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	6	4		2	Зачет
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	8	2	4	2	Зачет
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>108</b>	<b>26</b>	<b>76</b>	<b>6</b>	
3.1	Приготовление коктейлей в баре	34	8	24	2	Экзамен
3.2	Встреча гостей, сервировка и обслуживание в ресторане	38	6	30	2	Экзамен
3.3	Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков	38	12	24	2	Экзамен
<b>3.</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)</b>	<b>10</b>			<b>10</b>	Тест ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>40</b>	<b>82</b>	<b>22</b>	

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
<b>1.1</b>	<b>Современные профессиональные технологии</b>	<b>10</b>	<b>8</b>		<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.1.1	Технология и приготовление блюд с помощью фламбе	4	4			
1.1.2	Транширование блюд перед гостями Gueridon Service.	4	4			
1.1.3	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>1.2</b>	<b>Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.2.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.	2	2			
1.2.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2			
1.2.3	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>1.3</b>	<b>Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.3.1	Общие требования охраны труда	2	2			
1.3.2	Специфические требования охраны труда, техника безопасности и окружающей среды компетенций	4		4		
1.3.3	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>108</b>	<b>26</b>	<b>76</b>	<b>6</b>	
<b>2.1</b>	<b>Приготовление коктейлей в баре</b>	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>Экзамен</b>
2.1.1	МЕР - подготовка к работе с гостями, встреча гостей, уборка	8	2	6		
2.1.2	Приготовление классических коктейлей	8	2	6		
2.1.3	Приготовление классических	8	2	6		

	коктейлей метод приготовления «Шейк»					
2.1.4	Приготовление классических коктейлей метод приготовления «Стир», «Билд»	8	2	6		
2.1.5	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>2.2</b>	<b>Встреча гостей, сервировка и обслуживание в ресторане</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>Экзамен</b>
2.2.1	Знакомство с вином, сорта виноградов, регион. Декантация и аэрация красного вина. Идентификация вина по сорту винограда	12	2	10		
2.2.2	Mise en place – Сервировка "Ресторан" – на 4 гостя, прямоугольный стол	12	2	10		
2.2.3	Встреча и обслуживание гостей «Ресторан». Изучение метода обслуживания Silver service	12	2	10		
2.2.4	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>2.3</b>	<b>Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>Экзамен</b>
2.3.1	Приготовление горячих напитков (эспрессо, американо)	6	2	4		
2.3.2	Приготовление горячих напитков с молоком (капучино, латте)	6	2	4		
2.3.3	Технология подачи закуски «Паровая рыба»	6	2	4		
2.3.4	Приготовление фантазийного кофе	6	2	4		
2.3.5	Технология подачи закуски «Коктейль из креветок»	6	2	4		
2.3.6	Технология подачи закуски «Сырная тарелка»	6	2	4		
2.3.7	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>10</b>			<b>10</b>	
3.1	Тестирование	2			2	Тест
3.2	Демонстрационный экзамен по компетенции	8			8	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>40</b>	<b>82</b>	<b>22</b>	

### 3.3. Учебная программа

#### Модуль 1. Теоретическое обучение

##### Раздел 1.1. Современные профессиональные технологии

Тема 1.1.1 . Технология и приготовление блюд с помощью фламбе

Лекция. Технология и приготовление блюд с помощью фламбе. Подготовка подсобного стола, а также инструментов и аксессуаров для фламбирования. Техника приготовления фламбе. Соблюдение правил последовательности оформления. Продемонстрировать правильное горение и процедуру. Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов.

Тема 1.1.2 . Транширование блюд перед гостями Gueridon Service.

Лекция. Транширование блюд перед гостями Gueridon Service. Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания. Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания. Сервировка еды с тележки. Сервировка еды со специального столика — Gueridon. Изучение метода обслуживания Silver service. Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания. Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда. Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания.

## **Раздел 2.1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»**

Тема 2.1.1. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Цель, миссия, история, география WorldSkills International
- Развития Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)
- Стандарты в профессиональных сообществах и системе подготовки кадров

Тема 2.1.2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Понятие Регламент чемпионата, ИЛ, ПЗ, ТО
- Структура ТО, понятие WSSS/разделы.

## **Раздел 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности**

Тема 2.2.1 Общие требования охраны труда

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Средства индивидуальной защиты
- Требования охраны труда перед началом работы
- Требования охраны труда во время работы
- Требования охраны труда по окончании работ
- Требования охраны труда в аварийных ситуациях

Тема 2.2.2 Специфические требования охраны труда, техника безопасности и окружающей среды компетенций

Практическое (план проведения занятия):

1. Мотивационно-целевой этап. Актуализация имеющихся у слушателей знаний и опыта работы.
2. Теоретический разбор практических умений.
3. Практический этап: Брифинг: вводный инструктаж. Выработка навыков (гигиенической отработки рук, использованию. Перчаток и др. СИЗ, обращение с отходами) в смоделированных условиях. Дебрифинг.

## **Модуль 2. Профессиональный курс**

### **Раздел 2.1. Приготовление коктейлей в баре**

Тема 3.1.1. МЕР - подготовка к работе с гостями, встреча гостей, уборка

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

МЕР - подготовка к работе с гостями, встреча гостей, уборка

- Кофемашина и правильное обращение с оборудованием.
- Основные способы приготовления профессионального кофе
- Прием и оформление заказов
- Оборудование, инвентарь и посуда в баре

Тема 3.1.2. Приготовление классических коктейлей

Практическое (план проведения занятия):

- Приготовление классических коктейлей
- Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: (Взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов).

Приготовление классических коктейлей

Практическое (план проведения занятия):

Тема 3.1.3. Приготовление классических коктейлей методом приготовления «шейк»

Тема 3.1.4. Приготовление горячих напитков

Практическое (план проведения занятия):

- Подача и уборка различных горячих напитков
- Приготовление и оформление кофе на кофемашине.

- Техника взбивание молока, оценка качество эспрессо, сорта кофейных напитков.

## **Раздел 2.2 Встреча гостей, сервировка и обслуживание в ресторане**

Тема 2.2.1 Знакомство с вином, сорта виноградов, регион. Декантация и аэрация красного вина

Идентификация вина по сорту винограда

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Технология производства вина. Возраст вина и год урожая.

- Идентификация вина по сорту винограда

- Распознать на вид и на аромат вино

Практическое (план проведения занятия):

- Декантация и аэрация красного вина

- Процесс изготовления вин;

- Подробную информацию о винах, включая: (Сорт винограда, производство, страну и регион происхождения, урожай, характеристика)

- Сочетаемость блюд и вин.

- Способы хранения вин;

- Метод подготовки вина к сервировке

- Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;

- Методы сервировки разных сортов вин;

- Сервировка вин к различным блюдам

Тема 2.2.2 Mise en place – Сервировка "Ресторан" – на 4 гостя, прямоугольный стол

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Презентации и внешнего вид ресторана;

- Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.

- Сервировать стол и подготовить украшения для него;

Практическое (план проведения занятия):

- Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;

- Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;

- Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:

- (Столовые приборы, посуду, стеклянную посуду, столовое белье, мебель)

- Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;

Тема 2.2.3 Встреча и обслуживание гостей «Ресторан». Изучение метода обслуживания Silver service

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.

- Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.

- Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: («Bistro service», «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).

Практическое (план проведения занятия Приготовление горячих напитков): Эффективная коммуникация и навык межличностного общения при работе с гостями.

## **Раздел 2.3. Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков**

Тема 2.3.1 Приготовление горячих напитков

Практическое (план проведения занятия):

- Подача и уборка различных горячих напитков

- Приготовление и оформление кофе на кофемашине.

Тема 2.3.2 Приготовление горячих напитков

Практическое (план проведения занятия):

- Подача и уборка различных горячих напитков
- Приготовление и оформление кофе на кофемашине.
- Техника взбивание молока.

Тема 2.3.3 Технология подачи закуски «Паровая рыба»

Практическое (план проведения занятия):

- Подготовка инструментов и аксессуаров;
- Организация подсобного стола для филетирования паровой рыбы
- Последовательность выполнения работы

Тема 2.3.4 Приготовление фантазийного кофе

Практическое (план проведения занятия):

- Составить технологическую карту для фантазийного кофе.
- Подходящие спиртные напитки и ликеры для фантазийного кофе.
- Приготовление и оформление алкогольного и безалкогольного авторского кофейного напитка по списку ингредиентов.

Тема 2.3.5 Технология подачи закуски «Коктейль из креветок»

Практическое (план проведения занятия):

- Подготовка подсобного стола, а также инструментов
- Техника приготовления закусок из морепродуктов
- Соблюдение правил последовательности оформления

Тема 2.3.6 Технология подачи закуски «Сырная тарелка»

- Подготовка инструментов и аксессуаров;
- Организация подсобного стола для нарезки и оформлению блюд.
- Последовательность нарезки сыров

### 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Современные профессиональные технологии Ознакомление с WSI и ВорлдскиллсРоссия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис» Требования охраны труда и техники безопасности
2 неделя	Приготовление коктейлей в баре
3 неделя	Встреча гостей, сервировка и обслуживание в ресторане
4 неделя	Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков Квалификационный экзамен
*-Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

## 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы



- техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»;
- конкурсные задания чемпионатов «Ресторанный сервис»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис»;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, из данных по отдельным разделам программы;

**Печатные издания:**

- Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
- Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
- Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

**Дополнительные источники:**

- Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
- Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
- Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
- Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
- Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
- Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

- Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
- Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
- Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

**Электронные ресурсы:**

- Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
- Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
- Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
- Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
- Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
- Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

**4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество ППС, привлеченных для реализации программы профессионального обучения преподавателей (мастеров производственного обучения) 2 чел. Из них экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс - 2 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс	Должность
1.	Шамота С.В.	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Мастер производственного обучения
2.	Милютин И.В.	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель

**5. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (демонстрационный экзамен, КОД №1.1) и проверку теоретических знаний (тестирование).

#### **6. Составители программы**

Шамота Светлана Викторовна, мастер производственного обучения, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», первая квалификационная категория, эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

Милютина Ирина Викторовна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», высшая квалификационная категория, эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

#### **7.**